

## [Gâteaux et Desserts/Tarte aux pommes](#)

**Nombre de personne**  
**Durée de préparation**  
**Difficulté**            1

06  
55 Minutes

**Note**                    4/5 (1 vote )



### **Les ingrédients**

1 pâte Brisée

300g de compote de pommes

2 ou 3 pommes

20g de margarine Fleurial

2 c.à.s de sucre roux Skor Cevital

### **Préparation**

Préchauffez le four à 200°C.

Disposez la pâte Brisée dans un moule à tarte et piquez le fond de tarte avec une fourchette.

Placez l'ensemble au frigo le temps que vous prépariez les pommes.

Epluchez les pommes et coupez-les en tranches d'environ 3 mm d'épaisseur.

Disposez une couche de compote de pommes sur le fond de tarte.

Puis disposez les pommes en cercle sur le fond de tarte. Veillez à les disposer joliment.

Ajoutez quelques noix de margarine Fleurial sur les pommes.

Saupoudrez les pommes de 2 c.à.s de sucre roux Skor Cevital.

Enfournez 30 minutes à 200°C.

Dégustez tiède ou froide, accompagnée d'une boule de glace vanille pour les plus gourmands.